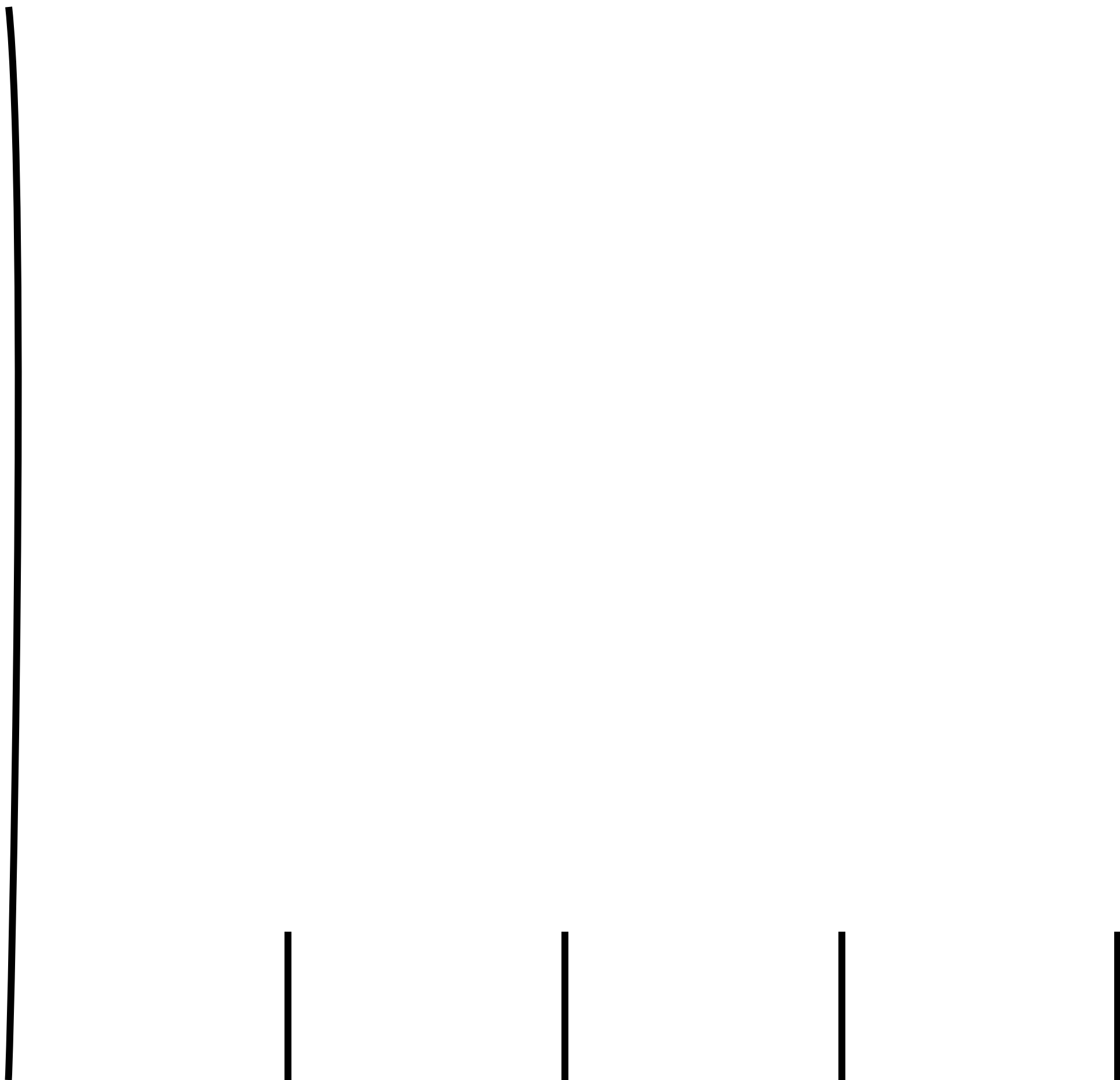


cuina
de mercat



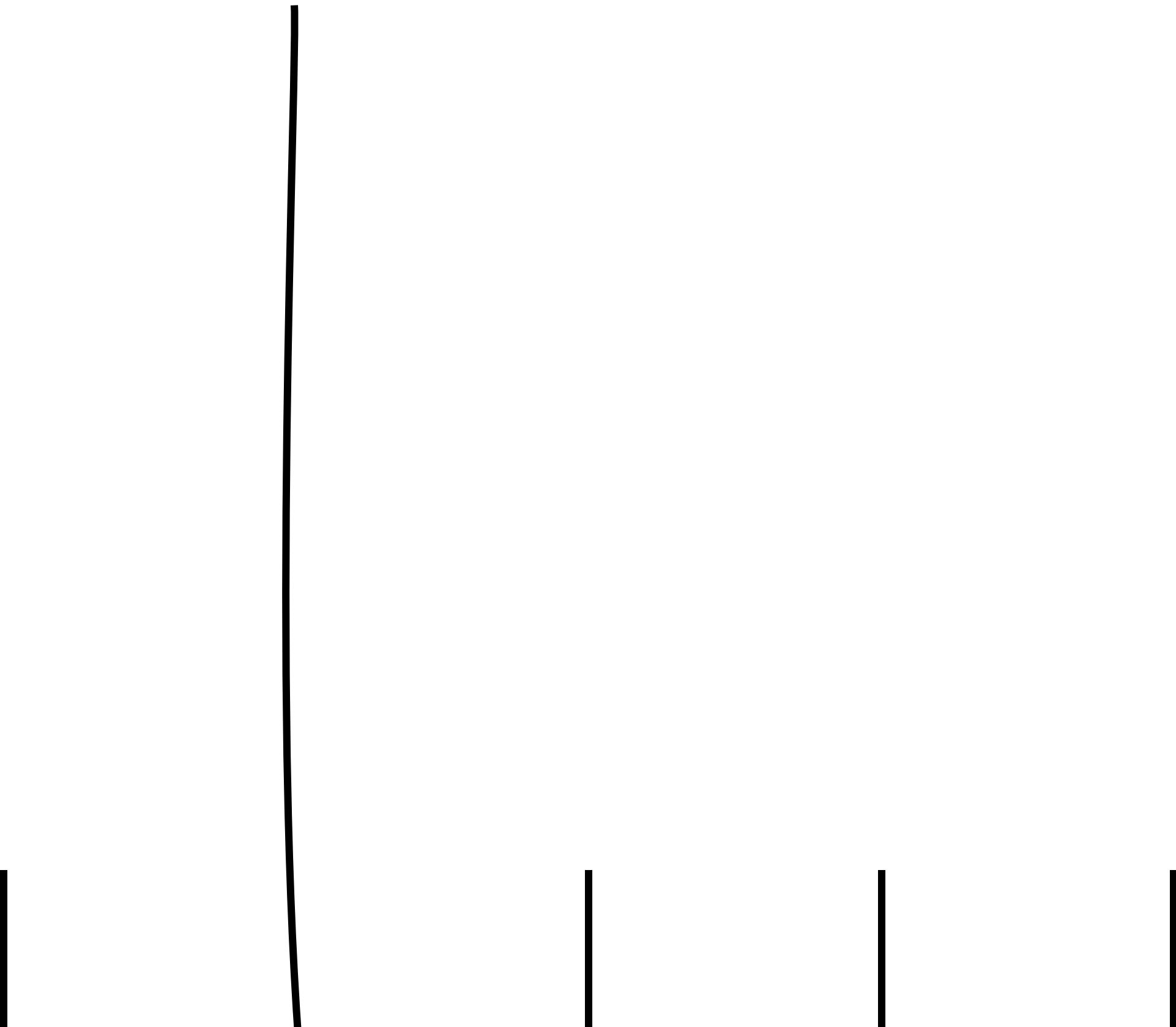
Brias

SELECCIÓN DE QUESOS 5, 7	7,5 € / 10 €
EMBUTIDO DE LA ZONA 5	10 € / 12 €
PAN DE CRISTAL CON TOMATE 5	3,5 €
PERICANA 2, 5	13 € / 18 €
CANELÓN DE AGUACATE 1, 2, 3, 13	10 € / 14 €
RELLENO DE ENSALADILLA DE MERLUZA Y TARTAR DE TOMATE	
ENSALADA DE MERCADO	13 €
ENSALADA DE BURRATA 4, 7	15 €
CON CREMA DE BERENJENA, TAMARINDO Y GEL DE DÁTILES	
TURRÓN DE FOIE 4	13 € / 20 €
TATAKI DE ATÚN BOLFEGO 2, 5, 8	17 € / 20 €



calientes

CROQUETA DE JAMÓN	3, 5, 7	2€ _{ud}
CROQUETA DE GAMBA, PUERRO & BACALAO	3, 5, 7, 9, 11	2€ _{ud}
TEMPURA DE VERDURA	5	12 € / 17 €
BERENJENA A LA LLAMA CON QUESO CABRA, FRUTOS SECOS, RÚCULA Y ANCHOA	2, 4, 5, 7	17 €
CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA	11	22 €
CALAMAR ANDALUZA	5, 11	22 €
CHIPIRÓN CON HABITAS	11	18 € / 22 €
PATA DE PULPO	11	20 €
OREJA CRUJIENTE DE IBÉRICO		12 € / 16 € _{picantito}
BRAVAS CON QUESO CHEDDAR	5, 7	14 € _{picantito}



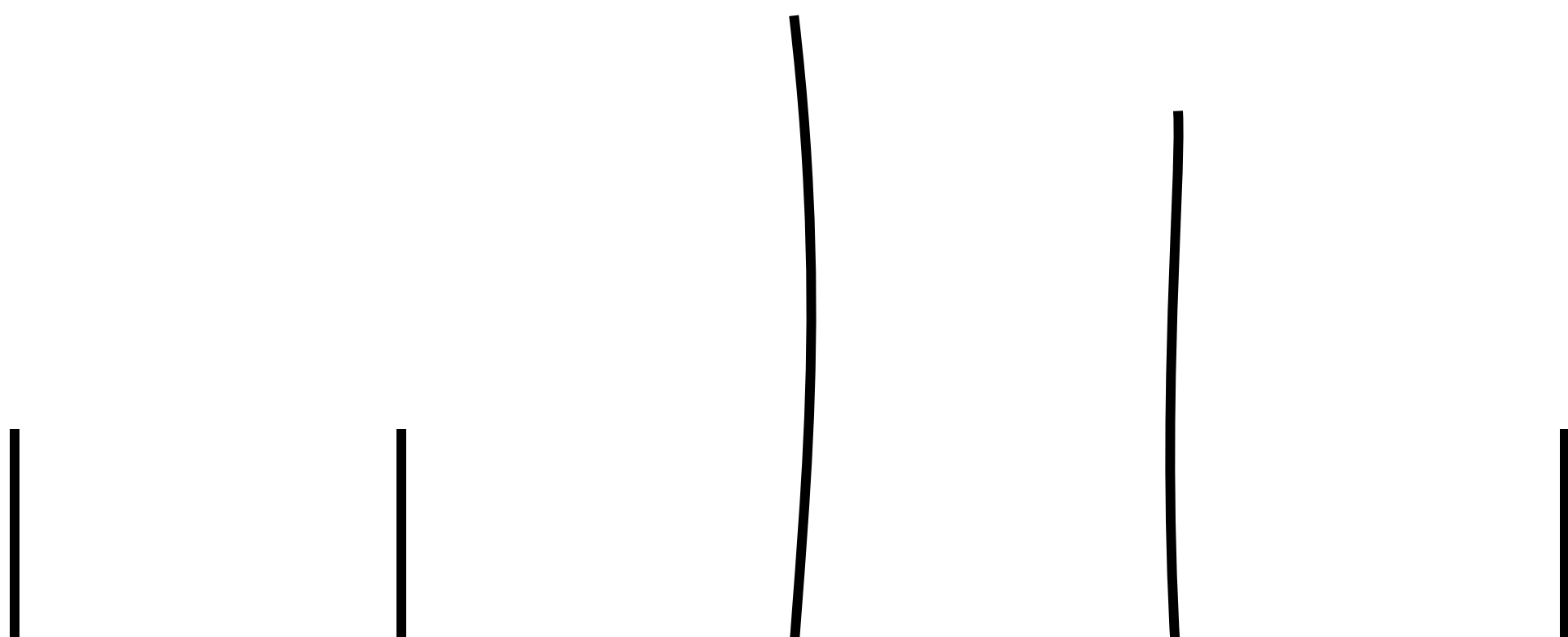
carnes

CARRILLERA AL CURRY	14 €	picantito
STEAK TARTAR 1	16 € / 22 €	
RABO DE TORO	16 €	
ENTRECÔTE	32 €	300 grs
SOLOMILLO DE VACA	25 €	
CHULETÓN DE VACA VIEJA	48 €	kg
ACOMPañAMOS NUESTRAS CARNES CON UNA DELICIOSA GUARNICIÓN DE PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN 5		

pescados

LUBINA ADOBADA Y FRITA 2,5	25 €
PESCADO DEL DÍA	

directo desde la lonja



postres

TORRIJA 3, 5, 7	7 €
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE 3, 5, 7	6 €
TARTA DE QUESO 3, 5, 7	6 €
TEXTURA DE CHOCOLATE 3, 5, 7	7 €
HOJALDRE 3, 5, 7	6 €
CON CREMA PASTELERA DE MANZANA Y HELADO DE CANELA	

mejor
con
final
feliz



alérgenos

Mostaza	_____	1
Pescado	_____	2
Huevos	_____	3
Frutos Cáscara	_____	4
Gluten	_____	5
Crustáceos	_____	6
Lácteos	_____	7
Soja	_____	8
Sulfitos	_____	9
Altramuces	_____	10
Moluscos	_____	11
Apio	_____	12
Granos de Sésamo	_____	13
Cacahuetes	_____	14

alergias, intolerancias...
sea lo que sea,
infórmanos !!

_____	_____	_____	_____
-------	-------	-------	-------

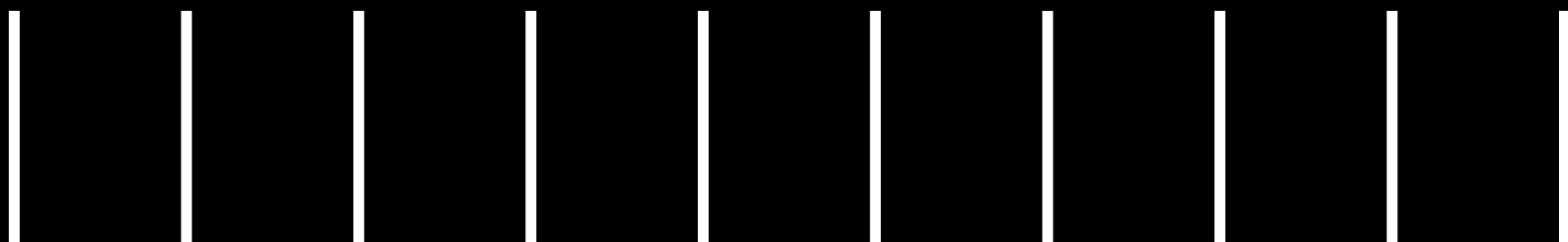
nuestras
viñas



rioja

JARDÍN DE LA EMPERATRIZ	18 €
15 meses barrica. 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Viura.	
VIUDA NEGRA	19 € / 38 €
14 meses barrica. 100% Tempranillo.	
FINCA TORREA	33 €
18 meses barrica. 90% Tempranillo, 10% Graciano.	
VIÑA ARDANZA	35 €
36 meses barrica. 80% Tempranillo. 20% Garnacha.	

mejor
si lo
compartimos

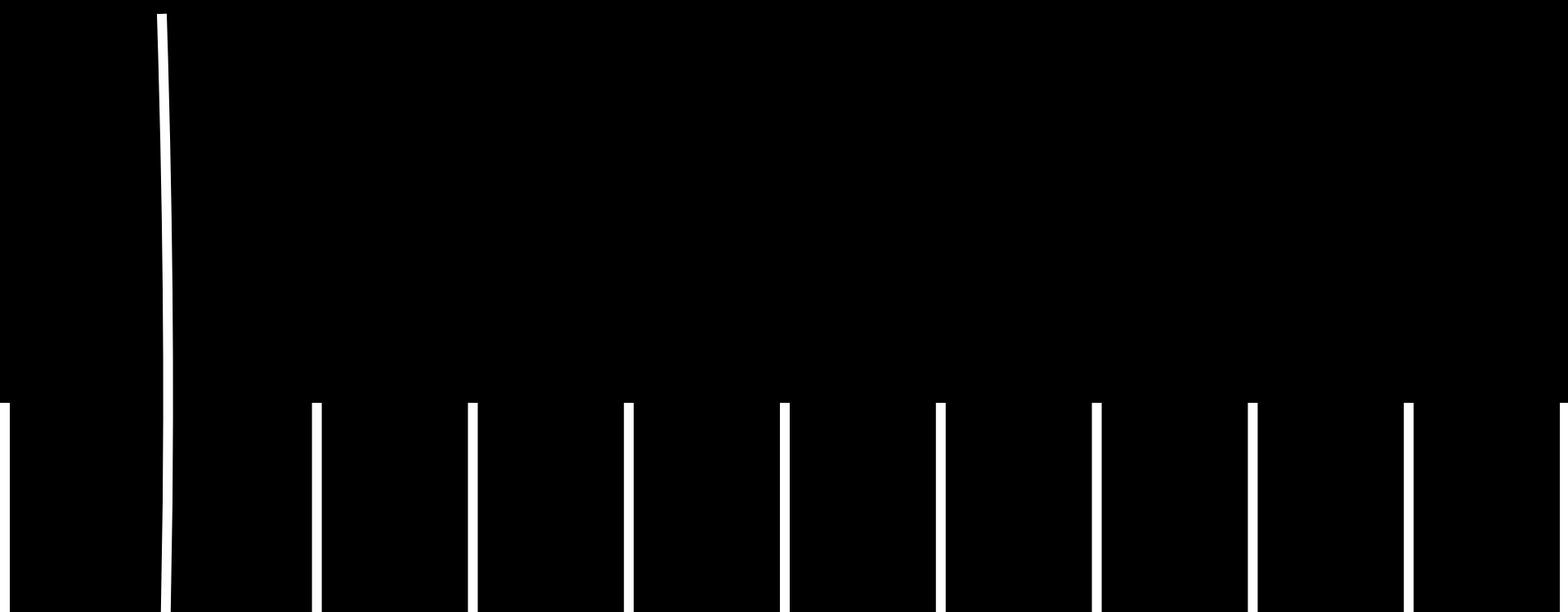


ribera del duero

RIVENDEL	17 €
6 meses barrica. 100% Tempranillo.	
FIGUERO	20 €
6 meses barrica. 100% Tempranillo.	
TORREMILANOS	26 € / 52 €
24 meses barrica. 95% Tempranillo. 5% Cabernet Sauvignon.	
VALDUERO 2 MADERAS	30 €
15 meses en barrica. 100% Tempranillo.	
TR3SMANO	50 €
18 meses barrica. 100% Tempranillo.	
VALDUERO 6 AÑOS	65 €
36 meses barrica. 100% Tempranillo.	
ALIÓN	80 €
12 meses barrica. 100% Tempranillo.	
VALBUENA 5 AÑOS	140 €
18 meses barrica. 80% Tempranillo. 20% Merlot.	

en copa

DE LA ZONA	2,75 €
RIOJA	3 €
RIBERA DEL DUERO	3 €

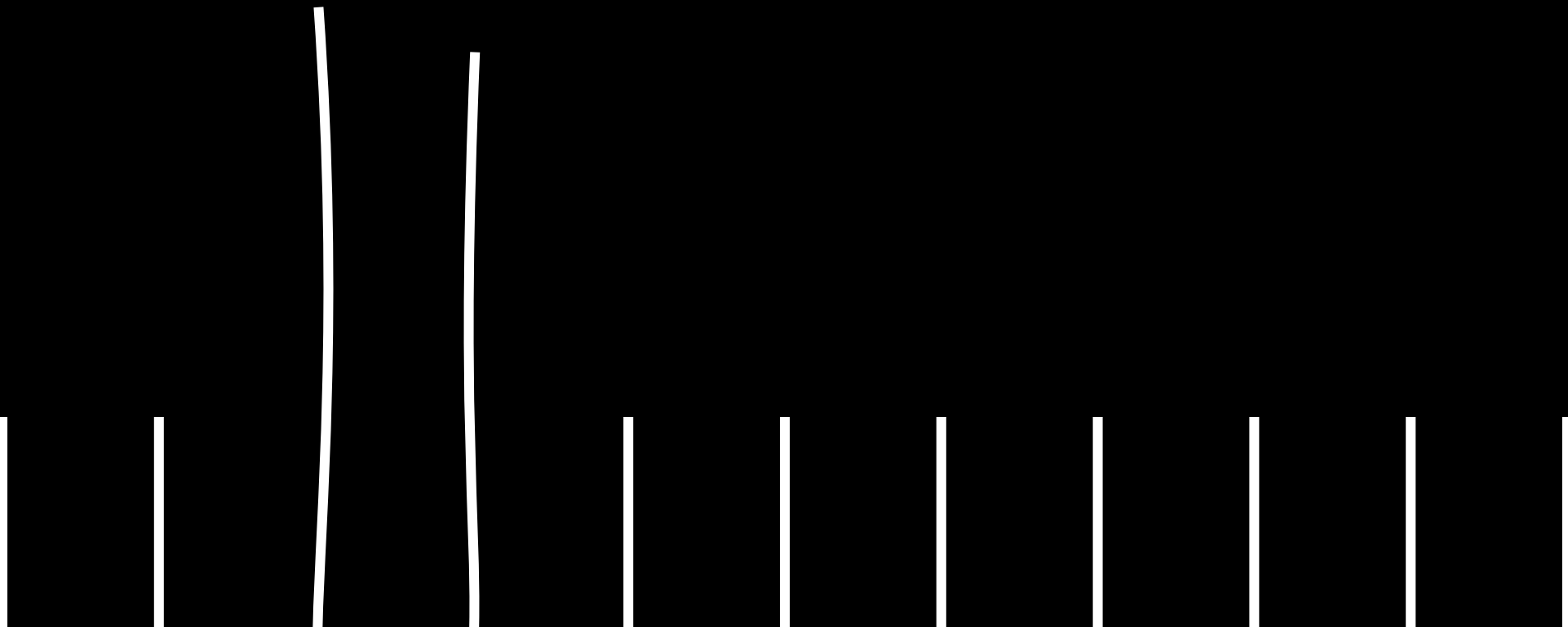


alicante

FINCA COLLADO	18 €
5 meses en barrica. 65% de Garnacha. 35% de Monastrell.	
ALLEGGRANZA	18 €
6 meses en barrica. 100% Monastrell.	
SUMMUM	22 €
16 meses barrica. 100% Monastrell.	
SANTA ROSA	32 €
16 meses barrica. 35% Monastrell.	
35% Cabernet Sauvignon. 15% Merlot. 15% Shiraz.	

valencia

RAFA CAMBRA 2	18 €
14 meses barrica. 50% Cabernet sauvignon. 50% Cabernet Franc.	
MESTIZAJE	18 €
8-10 meses barrica. 75% Bobal. 10% Merlot.	
7% Cabernet Sauvignon. 6% Garnacha. 2% Tempranillo.	
LES ALCUSSES	19 €
12 meses barrica. 50% Monastrell. 50% Otras.	

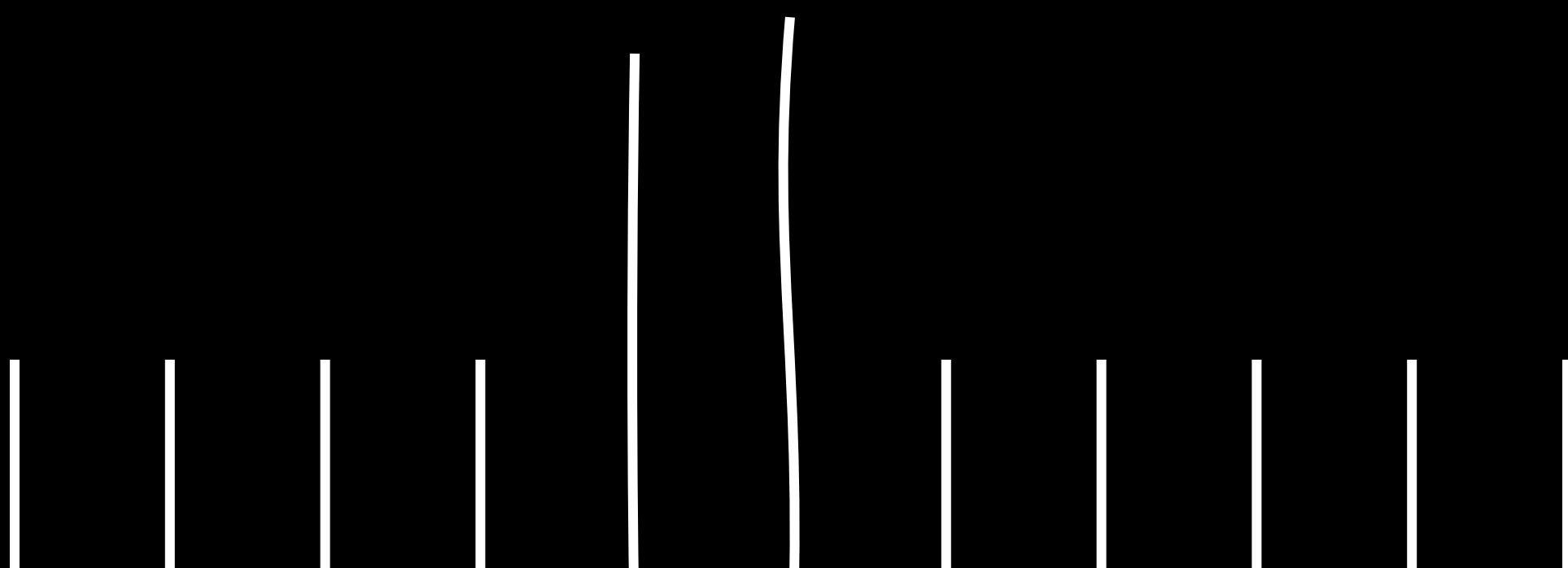


Antiel Reguena

LAS 2 CS	16 €
6 meses barrica. 100% Bobal.	
LAS 8	22 €
14 meses en barrica. Bobal. Monastrell. Garnacha tinta.	
Tempranillo. Cabernet Sauvignon. Cabernet franc. Syrah. Merlot.	
BOBOS	35 €
10 meses barrica. 100% Bobal.	

Gademús

CASTRO CANDAZ	21 €
12 meses barrica (DO Ribera Sacra). 100% Mencia.	
LLENCA PLANA	22 €
6 meses barrica (Monstant). 70% Cariñena. 30% Garnacha.	
GOLD RUPESTRE	22 €
8 meses barrica (DO Alpera). 100% Garnacha tintorera.	
JUAN GIL AZUL	35 €
18 meses barrica (DO Jumilla). 60% Monastrell.	
30% Cabarnet Sauvignon. 10% Syrah.	
VÁSTAGO	45 €
18 meses barrica (DO Castilla y León). 90% Tinta Toro.	
6% Petit Verdot. 4% Garnacha.	
CLIO	60 €
24 meses barrica (DO Jumilla). 70% Monastrell. 30% Cabernet Sauvignon.	

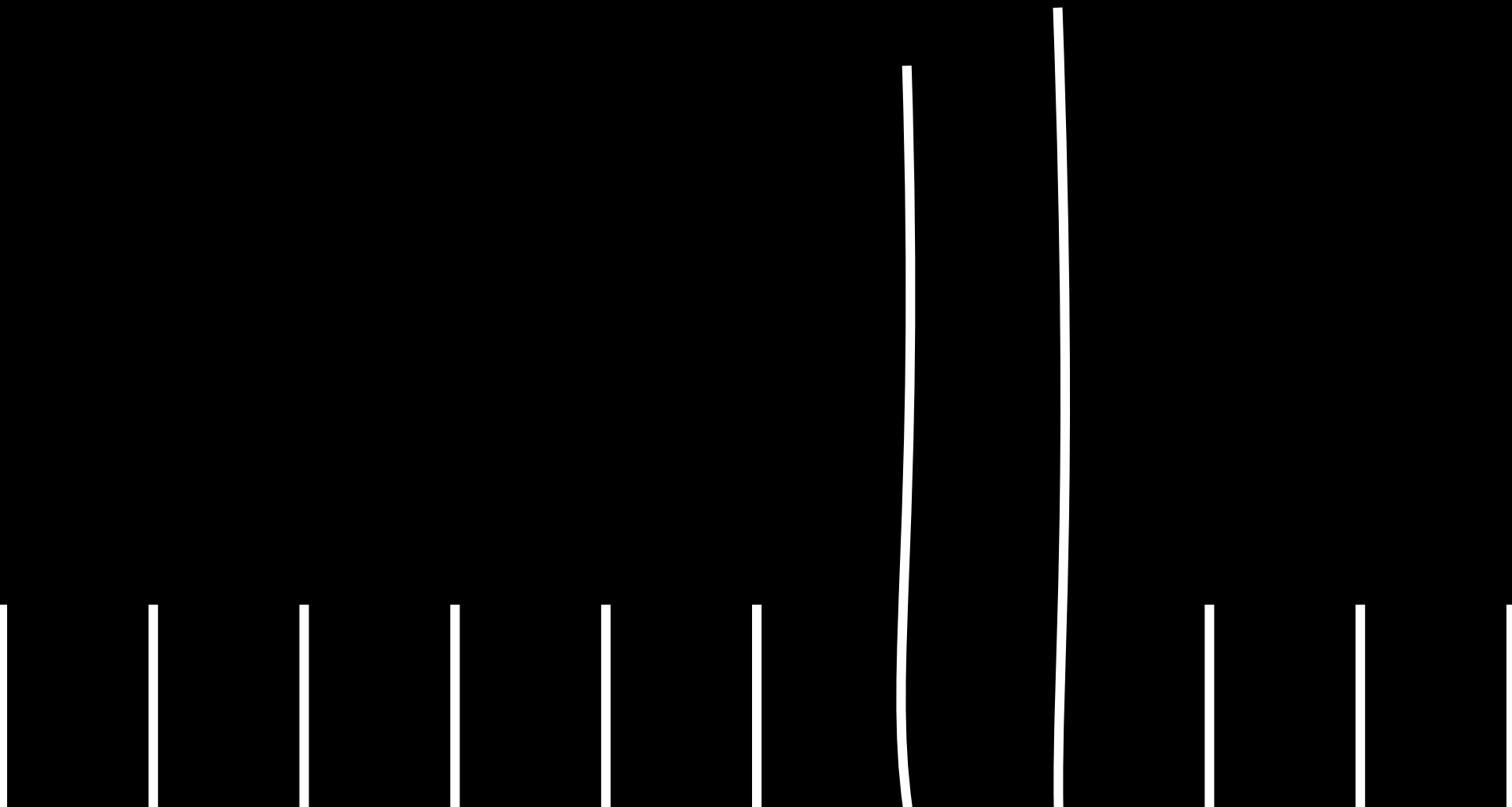


blancos

EMBAUCADOR	100% Chardonnay.	16 €
LIBALIS	90% Moscatel. 5% Viura. 5% Malvasía.	17 €
JAVIER SANZ	100% Verdejo.	18 €
HIKA	100% Txakoli.	18 €
GRES	100% Xarel·lo.	22 €
VALDUERO	100% Albillo.	23 €

albariño

LA VAL	DO Rias Baixas. 100% Albariño.	19 €
MENGOBA	DO Bierzo. 100% Godello.	27 €
FINCA CASA JULIA	DO Utiel Requena. 100% Albariño.	35 €



rosados

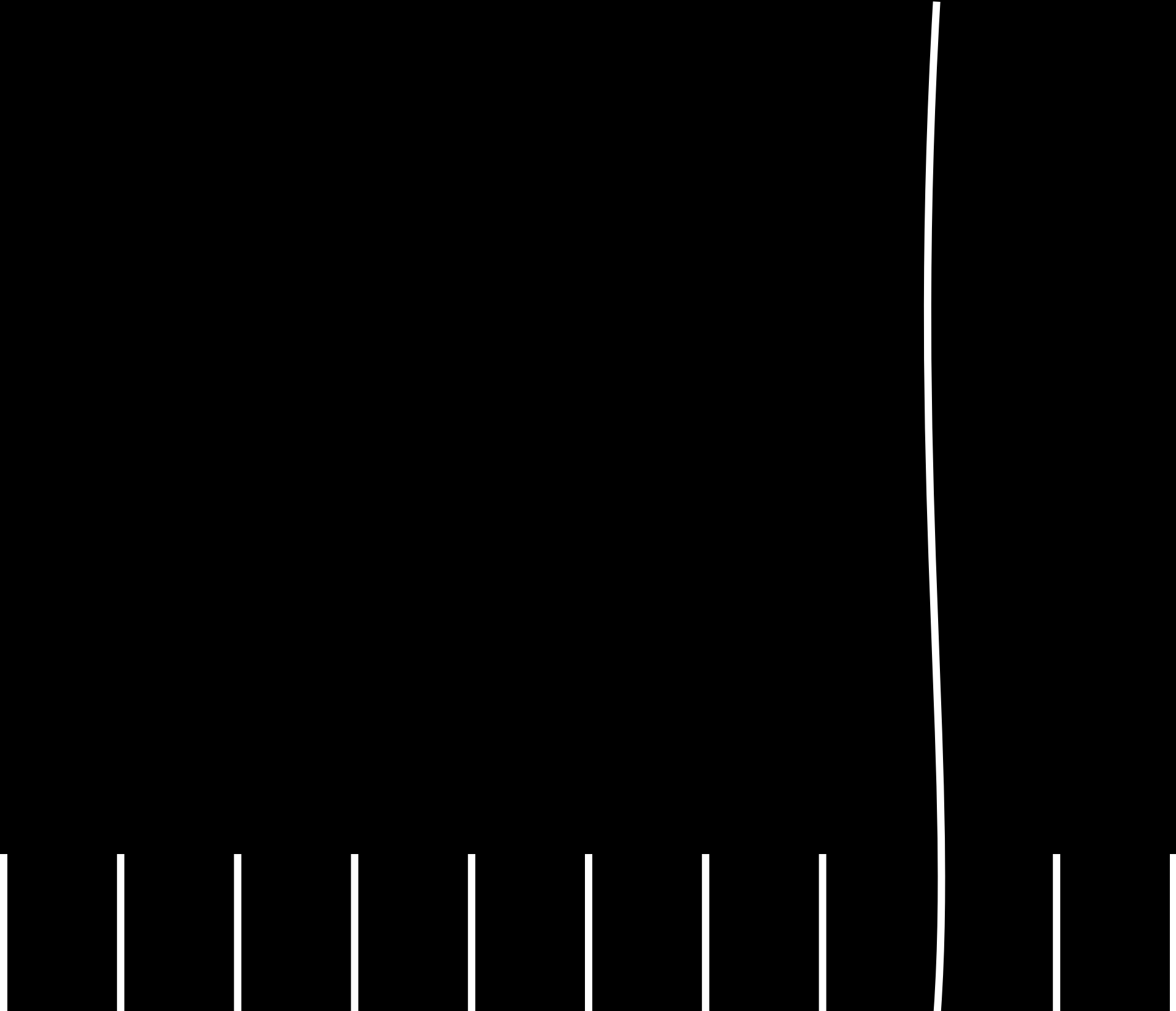
MARQUES DE RISCAL 50% Tempranillo. 50% Viura. 16 €

CHIVITE LAS FINCAS 65% Garnacha Tinta. 35% Tempranillo. 18 €

en copa

AFRUTADO BLANCO 2,75 €

VERDEJO 2,75 €

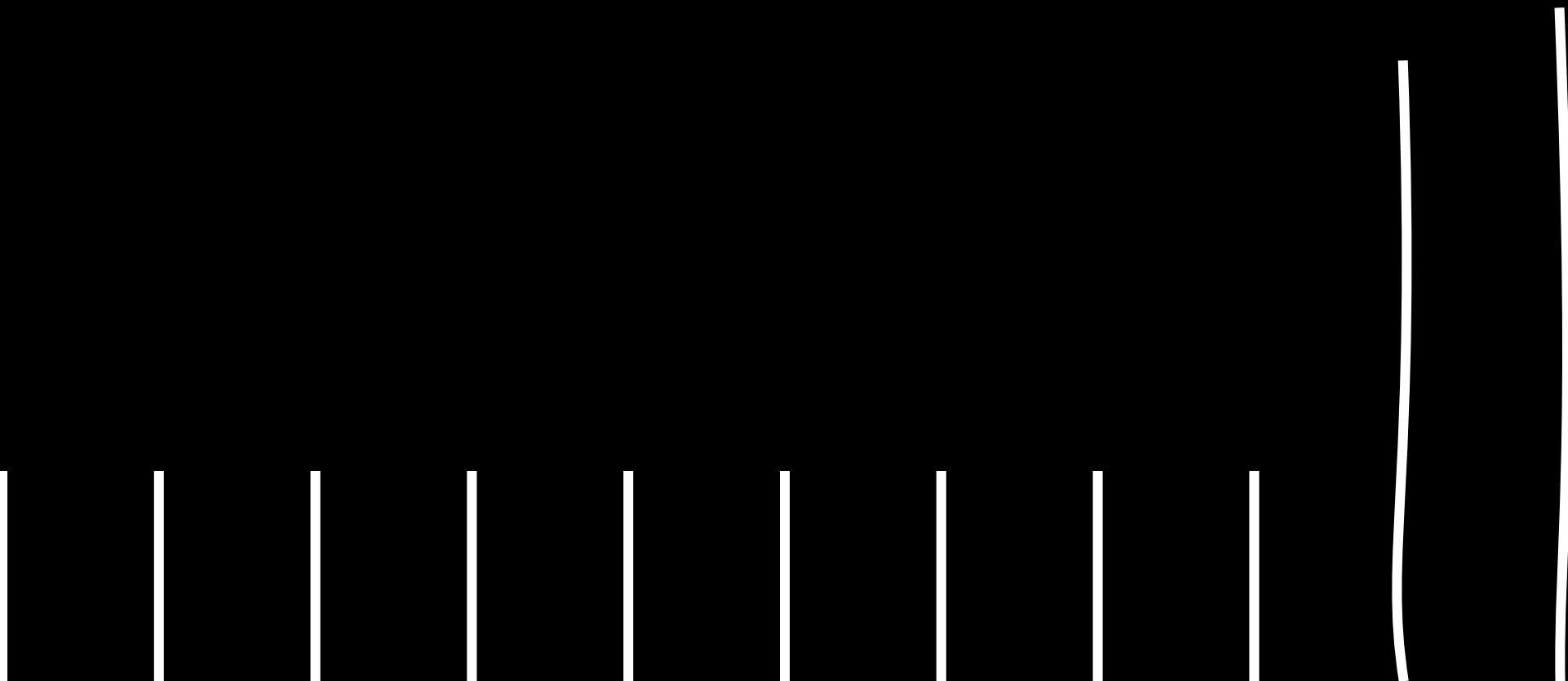


champagne

MAISON ROSIER (Limoux) Chardonnay. Mauzac.	22 €
MUMM Chardonnay. Pinot Meunier. Pinot Noir.	50 €
VIUDA CLICQUOT 50% Chardonnay. 45% Pinot Noir. 5% Meunier.	65 €
TATINGER 45% Chardonnay. 35% Pinot Noir. 20% Meunier.	70 €

cava

MIRGIN Xarel·lo. Macabeu. Parellada.	20 €
CHOZAS CARRASCAL DO Utiel Requena. Macabeo. Chardonnay.	23 €
LES DANSES (rosado) DO Valencia. 100% Mandó.	30 €
GRAMONA IMPERIAL 50% Xarel·lo. 40% Macabeu. 10% Chardonnay.	30 €



ha sido
un
placer

96 599 63 20 / 641 830 634
restaurantelapericana.es

